

# Apfel-Haferflocken-Muffins

Die Apfel-Haferflocken-Muffins sind schnell gebacken. Das Rezept für die kleinen Kuchen schmeckt auch deinen Gästen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|               |   |
|---------------|---|
| 180 g         | Dinkelmehl                                      |
| 100 g         | <a href="#">Zucker</a>                          |
| 4 EL          | <a href="#">Haferflocken</a> (fein, geschrotet) |
| 1 Prise       | <a href="#">Salz</a>                            |
| 50 g          | Schokostückchen                                 |
| 1 Stk.        | <a href="#">Apfel</a>                           |
| 2 EL          | <a href="#">Apfelmus</a>                        |
| 100 ml        | Rapsöl  |
| 0.5 Packungen | Backpulver                                      |
| 150 ml        | Mineralwasser mit Kohlensäure                   |
| 1 Stk.        | <a href="#">Muffinform</a>                      |

## Zubereitung

1. Die **Apfel-Haferflocken-Muffins** sind rasch zubereitet. Dafür den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden.
2. Das Dinkelmehl in einer Rührschüssel mit Zucker, geschrotete Haferflocken, Salz und Schokostückchen vermischen.
3. Den gewaschenen Apfel raspeln und zusammen mit dem Apfelmus zugeben. Jetzt das Rapsöl und Backpulver einrühren. Abschließend das Mineralwasser unterrühren.
4. Den Teig in die vorbereiteten Muffin-Formen füllen und für zirka 25 Minuten im Backofen

backen.

## Tipp